



**Sagu tumbuk**





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji .....	2
7 Syarat lulus uji .....	3
8 Syarat penandaan .....	3
9 Cara pengemasan .....	3





## Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Sagu tumbuk* ini diutamakan pada persyaratan mutu dengan maksud untuk melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan juga untuk :

- Melindungi produsen
- Mendukung pengembangan industri
- Menunjang kebijaksanaan Menteri Perindustrian dan Perdagangan

Standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dalam Rapat Teknis dan Pra Konsensus yang diselenggarakan pada Balai Industri Ambon pada tanggal 9 Januari 1997, yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen dan instansi terkait.





## Sagu tumbuk

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan sagu tumbuk.

### 2 Acuan

- SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*
- SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*
- SNI 01-3555-1994, *Cara uji minyak dan lemak*
- SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*
- SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*
- Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang makanan. Edisi III jilid I, Depkes RI Tahun 1993/1994

### 3 Definisi

Sagu tumbuk adalah produk penganan dibuat dari tepung sagu lempeng, gula merah, kenari, ditumbuk kemudian dibentuk.

### 4 Syarat mutu

Tabel spesifikasi persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
	- Warna	-	normal
	- Rasa	-	manis
	- Bau	-	normal
2	Air	% b/b	maks. 15
3	Lemak	% b/b	maks. 20
4	Abu total	% b/b	maks. 2,0
5	Cemaran logam		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05



No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
6	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	maks 0,5
7	Cemaran mikroba		
7.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks $1,0 \times 10^3$
7.2	Coliform	APM	maks. 20
7.3	E. Coli	APM	< 3
7.4	Kapang / khamir	koloni/g	maks $5,0 \times 10^2$
8	Gula jumlah (dihitung sebagai sukrosa)	-	min. 15

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0423-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4,2

### 6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

### 6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1

### 6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1

### 6.5 Abu total

Cara uji abu total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.2

### 6.6 Cemaran logam

#### 6.6.1 Timbal (Pb)

Cara uji timbal (Pb) sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.1

#### 6.6.2 Tembaga (Cu)

Cara uji tembaga (Cu) sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.2



**6.6.3 Seng (Zn)**

Cara uji Seng (Zn) sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.3

**6.6.4 Raksa (Hg)**

Cara uji raksa (Hg) sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 5

**6.7 Cemaran arsen (As)**

Cara uji arsen (As) sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 6.

**6.8 Cemaran mikroba****6.8.1 Angka lempeng total**

Cara uji angka lempeng total sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 1.

**6.8.2 Coliform**

Cara uji coliform sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 2

**6.8.3 E. Coli**

Cara uji E. Coli sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 3.

**6.8.4 Kapang dan khamir**

Cara uji kapang dan khamir sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji Cemaran mikroba*, butir 9.

**7 Syarat lulus uji**

Contoh uji dinyatakan lulus uji apabila sesuai dengan spesifikasi persyaratan mutu.

**8 Syarat penandaan**

Sesuai dengan UU RI No. 23 Tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

**9 Cara pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat. tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)